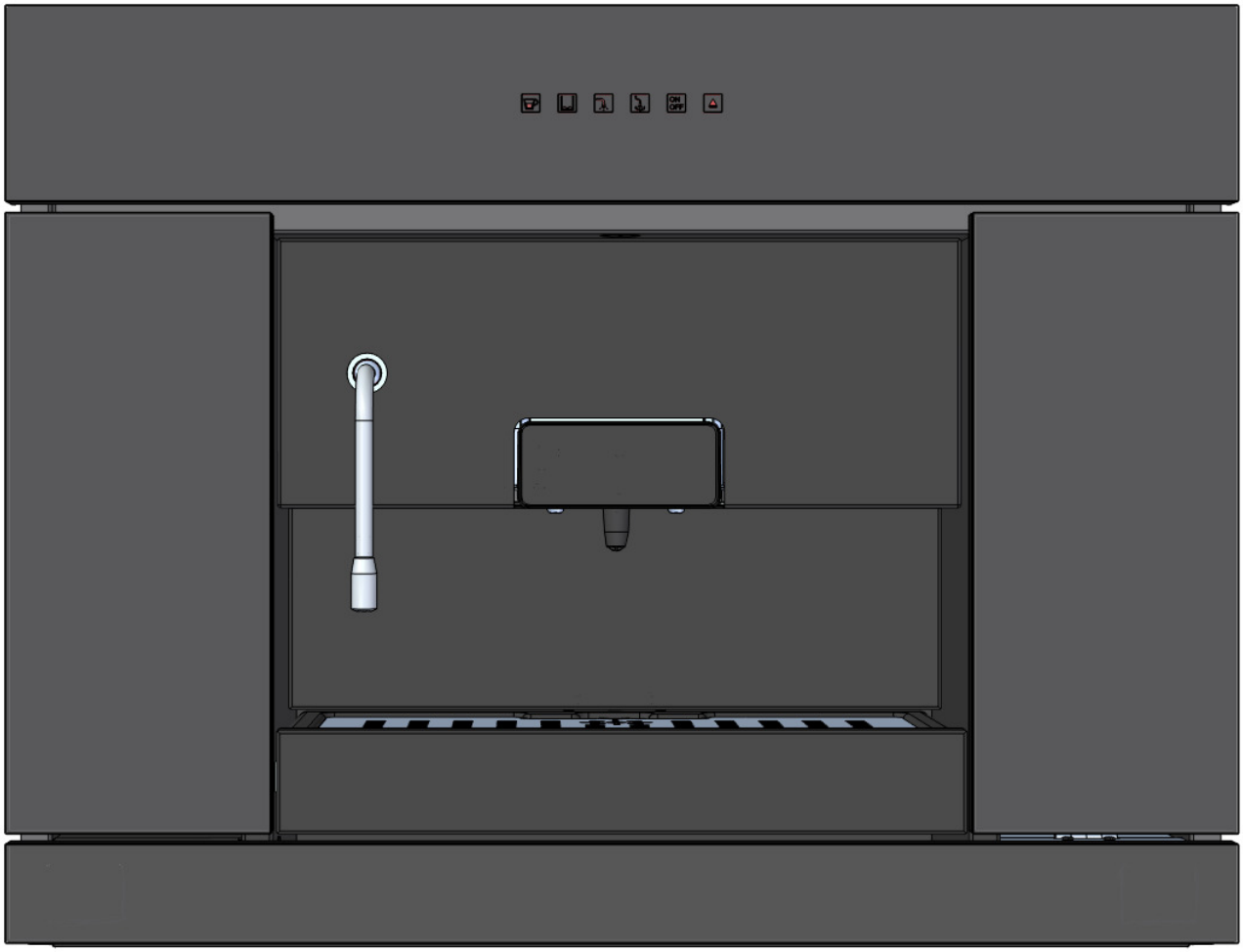
E.S.E. Built-In COFFEE MACHINE



Sommario

Installazione (pag.2-3)
- Posizionamento
- Incasso
- Aerazione
- Centraggio e fissaggio
- Collegamento elettrico
- Montaggio del cavo di alimentazione

Caratteristiche (pag.4)
- Targhetta caratteristiche
- Cialda Standard ESE
- Sistema svuotamento automatico
- Sistema Lubrificazione
- Energy Saving System

Descrizione dell'apparecchio (pag.5)
- Vista d'insieme
- Pannello Comandi

Avvio e utilizzo (pag.6-8)
- Prima accensione
- Caricamento del circuito
- Filtro acqua
- Erogazione Caffè
- Erogazione acqua calda
- Erogazione Vapore

Manutenzione e cura (pag.9-10)
- Pulizia generica
- Pulizia pannello comandi
- Pulizia vaschetta di scarico
- Pulizia filtro cialda
- Manutenzione filtro acqua
- Programma di decalcificazione

Problemi – Cause – Rimedi (pag.11)

Precauzioni e consigli (pag.12)

! É importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

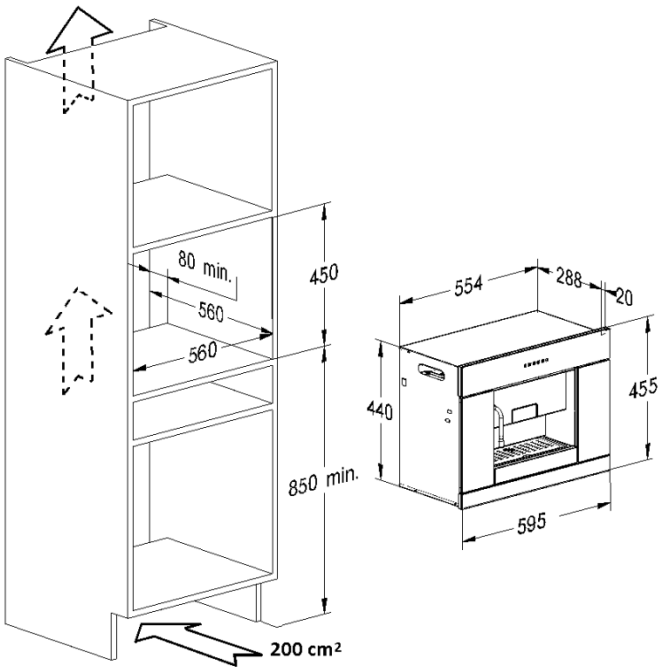
! Gli imballaggi sono pericolosi e vanno tenuti lontano dai bambini ed eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi: "Precauzioni e consigli").

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può provocare danni a persone, animali e/o cose.

Incasso

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia caratteristiche adatte:

- I pannelli adiacenti alla macchina da caffè devono essere di materiale resistente al calore;
- Nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C e devono essere resistenti all'azione del vapore;
- Per l'incasso della macchina da caffè, in ogni tipo d'installazione, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



! Una volta incassato l'apparecchio non devono essere possibili contatti con le parti elettriche. Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo d'installazione.

Aerazione

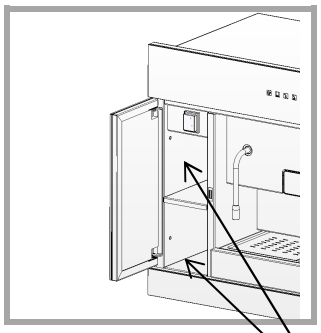
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. E' preferibile installare la macchina da caffè in modo che appoggi su un piano continuo che abbia un'apertura sulla base, di almeno: 45 X 540 mm.

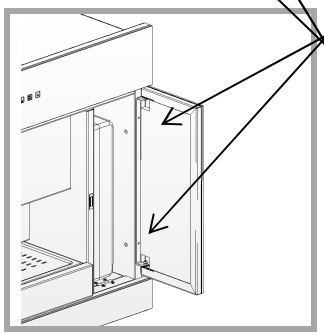
Centraggio e fissaggio

Per effettuare il centraggio della macchina da caffè, posizionare degli appositi spessori in modo da allineare la struttura esterna della macchina al mobile.

- Assicurarsi inoltre che il mobile dell'incasso per l'apparecchio, disponga di aperture verso il pavimento e verso la parete, che permettano la libera circolazione di un flusso d'aria, necessario per la dissipazione del calore dell'elettrodomestico.

! Fissare la macchina in modo da garantire la sua perfetta stabilità.





Per fissare l'apparecchio al mobile procedere come segue:

- aprire gli sportelli laterali per accedere ai fori di fissaggio;
- aprire la busta in dotazione con il kit di fissaggio;
- avvitare le 2 viti nei 2 fori situati ai fianchi laterali (a destra e a sinistra).

Dopo il fissaggio della macchina al mobile, rabboccare la tanica dell'acqua e posizionare la vaschetta raccogli gocce, chiudendo il cassetto.

IT

Collegamento elettrico

! Le macchine da caffè dotate di cavo di alimentazione tripolare sono predisposte per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

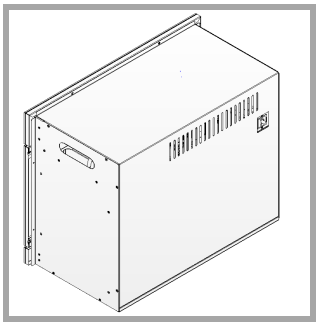
Prima di effettuare l'allacciamento alla rete elettrica, accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di sicurezza;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori indicati nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe o multiple.

! Il cavo di alimentazione non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo di alimentazione deve essere controllato periodicamente ed eventualmente sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.



- il cavo di alimentazione deve prima essere fissato nella opportuna sede nella parte posteriore dell'apparecchio.
- Inserire la spina nella presa della corrente.

Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto subisca temperature di esercizio che superino di 50°C la temperatura ambiente.

Targhetta Caratteristiche

• Tensione di alimentazione	220VAC
• Assorbimento nominale	1040W
• Materiale struttura	Metallo
• Dimensioni (LxHxP) mm, imballo escluso	593 x 454 x 308
• Peso (kg), a tanica vuota	19 kg
• Lunghezza cavo di alimentazione	1,5 mt
• Interfaccia utente	Pulsanti a sfioramento su vetro, retroilluminati
• Serbatoio acqua	Estraibile frontalmente
• Autonomia acqua	2,5 lt
• Controllo Temperatura	Elettronico con sonda NTC
• Pressione pompa	20 bar
• Sistema di riscaldamento acqua	A scambiatore di calore
• Sistema di produzione vapore	A scambiatore di calore indipendente
• Dispositivo di sicurezza erogazione	Valvola azionabile in presenza cialda
• Dispositivo di sicurezza temperatura	Termostato a riarmo manuale

Apparecchio conforme alle Direttive EC 2006/95 ed EC 2004/108 .

Cialde monodose in carta-filtro standard E.S.E.

Il gruppo di erogazione di questa macchina è idoneo per erogare: caffè espresso, thè, orzo, tisane, etc, in cialde standard E.S.E. (Easy Serving Espresso).

Il gruppo consente di erogare cialde da 44mm con 7 gr. di polvere caffè standard E.S.E. (quantità monodose).

Utilizzare diversi formati di cialda, non garantisce una buona erogazione.

Sistema di svuotamento scambiatori

La macchina è stata realizzata con un circuito idraulico che permette lo svuotamento degli scambiatori caffè e vapore dell'acqua residua alla fine di ogni erogazione.
Il vantaggio del presente sistema, è sia quello di non avere il circuito idraulico in pressione a macchina in temperatura e in stand-by, che quello di evitare la calcificazione dell'acqua nei condotti.

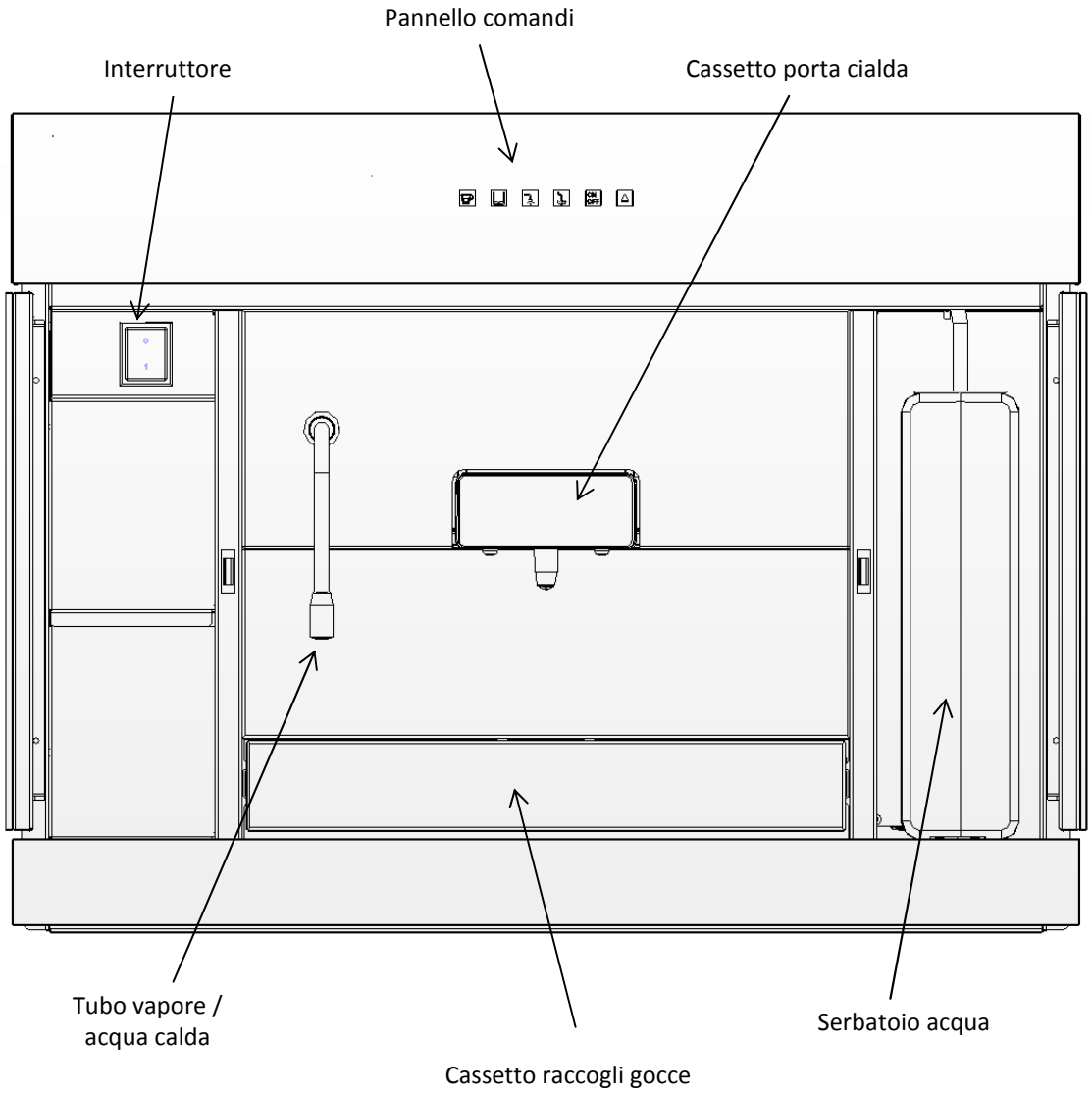
Sistema di lubrificazione scambiatore caffè

I collegamenti idraulici della macchina, sono stati realizzati in modo da scaricare la pressione interna dello scambiatore caffè, recuperando i grassi residui delle erogazioni, questo permette una continua lubrificazionedei condotti interni, proteggendoli dalle incrostazioni di calcare.

Sistema spegnimento automatico ESS (Energy Saving System)

Un controllo elettronico temporizzato, spegne lo scambiatore vapore se non avvengono erogazioni di questi per 5 minuti. Per erogare nuovamente il vapore, dovremo selezionare il tasto vapore e attendere che la temperatura raggiunga il livello ottimale di erogazione. Se inoltre non si utilizza l'apparecchio per 15 minuti, l'apparecchio si dispone automaticamente in stand-by (luci e funzioni spente, rimane attiva una illuminazione a bassa intensità del quadro comandi).

Vista d'assieme



Pannello comandi

Selezione CAFFE'

Spia Vuoto Tanica

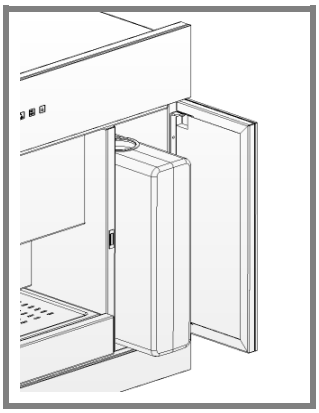
Selezione ACQUA CALDA

Selezione VAPORE

Accensione / spegnimento stand-by

Apertura cassetto CIALDA

Prima d'avviare la macchina verificare la dotazione a corredo della stessa descritta nel presente manuale.

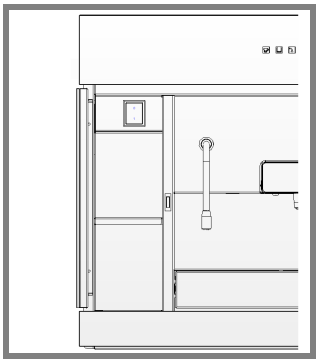


1. Estrarre la tanica, sciacquare e riempire con acqua potabile fresca.
2. Rabboccata la tanica, e dopo averla richiusa con l'apposito tappo contenente i tubi di carica, riporla all'interno del suo vano.

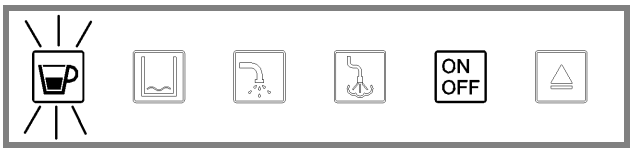
! Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua a temperatura ambiente non addizionata con anidride carbonica. Acqua calda o altri liquidi, possono danneggiare il serbatoio e la macchina.

! Al primo avvio della macchina, erogare almeno due tazze di acqua calda (anche dal vano caffè utilizzando l'apposita cialda in spugna a corredo della macchina), per permettere il completo riempimento del circuito idraulico.

Prima accensione

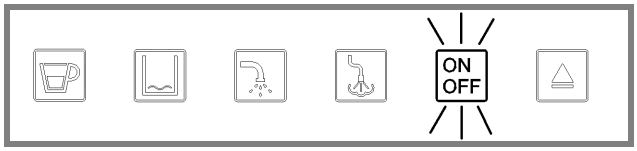


1. Aprire il pannello laterale sinistro per accedere all'interruttore generale portandolo in posizione ON (1).

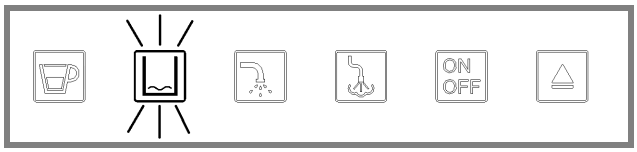


2. La macchina è nella fase di riscaldamento, i led illuminano il piano tazze ed il tasto caffè lampeggia.

! La macchina può essere portata in condizione di stand-by, in questa condizione la macchina è spenta, funziona solo la pulsantiera comandi, mentre i gruppi caffè e vapore e l'illuminazione led non vengono alimentati.



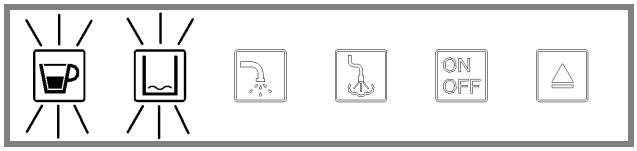
Possiamo spegnere la macchina, dalla pulsantiera con il pulsante on-off, i led si spengono e la pulsantiera viene illuminata a bassa intensità.



- In caso di tanica vuota, o scarso livello di acqua, la spia luminosa "vuoto tanica" lampeggerà, e non sarà abilitata nessun tipo di erogazione;
- Quando sarà rabboccata la tanica, la macchina tornerà al suo normale funzionamento e la spia di segnalazione cesserà di lampeggiare.

Caricamento del circuito idraulico

! Prima di procedere alla prima messa in funzione, o in caso di prolungata inattività, se il serbatoio acqua è stato svuotato completamente è necessario ricaricare il circuito della macchina.
Inoltre il circuito va caricato se lampeggia il tasto di vuoto tanica, in modo da eliminare eventuali bolle d'aria.



Per caricare il circuito, fare una erogazione senza cialda caffè, chiudendo il cassetto e premendo il tasto caffè. Attendere che il gruppo entri in pressione (circa 8 secondi) e fermare l'erogazione.

Per verificare che la ricarica del circuito sia stata eseguita correttamente, premere il pulsante acqua calda ed attendere la fuoriuscita dell'acqua dall'erogatore (dirigere la lancia su una tazza o sul piano tazze).

Terminate le operazioni descritte, la macchina è predisposta per l'uso.

Per erogare caffè, acqua calda o vapore, ed utilizzare correttamente la macchina, seguire attentamente le istruzioni che seguono nelle pagine successive.

IT

Erogazione caffè espresso o lungo

La macchina è stata realizzata per erogare caffè espresso. Non è possibile modificare i parametri di erogazione.
Per erogare un caffè espresso alla dose desiderata, basta selezionare il relativo pulsante ed attendere che l'erogazione raggiunga la quantità desiderata, una nuova pressione sul pulsante arresterà l'erogazione.

Controllo di temperatura

Il gruppo di erogazione è gestito da un controllo elettronico che assicura erogazioni di caffè ed acqua calda a temperatura ottimale.
Se la temperatura di erogazione subisce significative variazioni, la spia led lampeggerà fino al ripristino delle condizioni di lavoro preimpostate.

Gruppo caffè

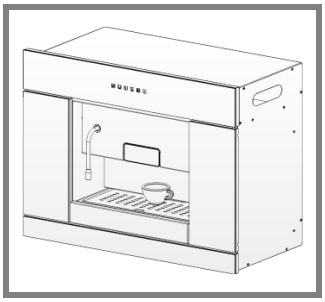
Il gruppo caffè comprime la cialda in una camera di infusione, assicurando la perfetta tenuta e pressione necessaria per erogare il caffè.
Dopo l'erogazione del caffè, un controllo elettronico, impedisce l'apertura del gruppo prima che la pressione nella camera di infusione venga azzerata, pertanto l'apertura cassetto avviene solo in condizioni di sicurezza.

Valvola di sicurezza presenza cialda

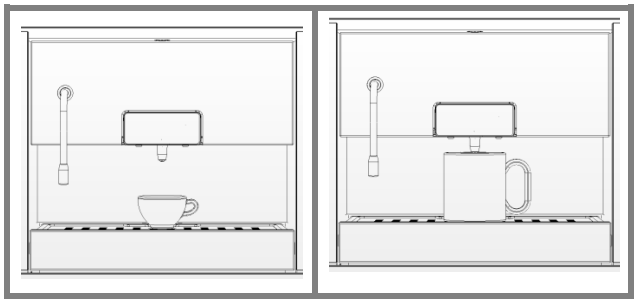
Una valvola di sicurezza situata sul gruppo di erogazione, impedisce l'erogazione se non viene posizionata la cialda sul filtro.

ErogazioneCaffè

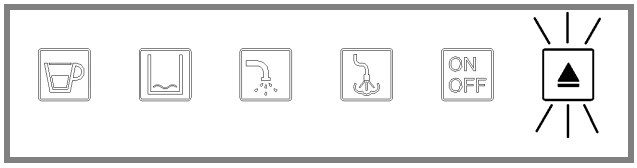
! Prima di erogare il caffè, verificare che il serbatoio acqua sia pieno e che il pulsante di erogazione caffè non lampeggi.



Posizionare la tazza sul riferimento centrale della griglia metallica.



La forma e dimensione del beccuccio di erogazione caffè, permette di adattarsi a tazze o bicchieri di diverse dimensioni.



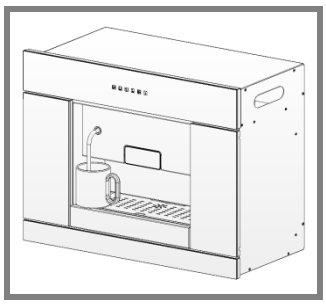
Per aprire il cassetto cialde premere il pulsante di apertura cassetto e posizionare la cialda monodose sul filtro cassetto. Un controllo elettronico verifica la posizione del cassetto e lo aprirà o chiuderà con l'azionamento dello stesso pulsante.

Erogazione Acqua Calda

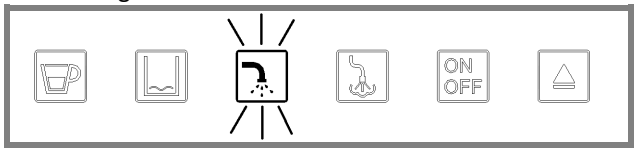
! Ad inizio erogazione, possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. La lancia di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarla direttamente con le mani.

Prima di erogare acqua calda verificare che il led non lampeggi, nel caso attendere che la temperatura si sia stabilizzata.

Per l'erogazione di acqua calda, procedere come segue:



1. Posizionare una tazza, o un qualsiasi diverso recipiente, sotto la lancia di erogazione.
2. Azionare il tasto acqua calda per avviare l'erogazione.

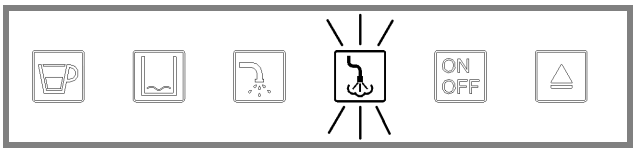


3. Azionare nuovamente il tasto acqua calda per arrestare l'erogazione.

! Il circuito idraulico della macchina permette di avere erogazioni di acqua a temperatura controllata, utilizzando la stessa lancia di erogazione anche per il vapore.

Erogazione Vapore / Preparazione del cappuccino

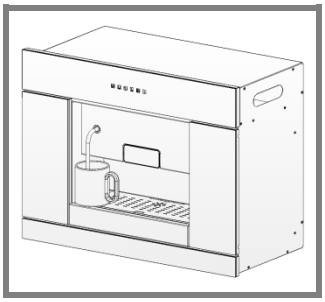
Quando accendiamo la macchina del caffè, il gruppo vapore rimane spento. Per erogare vapore, dovremo necessariamente premere il tasto "lancia vapore" in modo da accenderlo e riscaldarlo.



Se il vapore non viene utilizzato per 5 minuti, il suo funzionamento viene automaticamente disabilitato (sistema di risparmio energetico), fino ad eventuale nuova selezione.

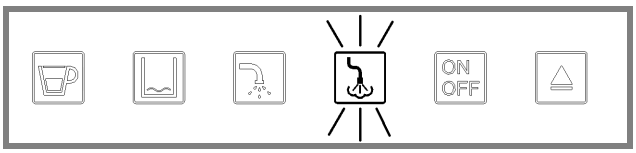
Il vapore può essere utilizzato per "montare" il latte per il cappuccino, ma anche per il riscaldamento delle bevande.

! Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. La lancia di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarla direttamente con le mani, e dirigere il getto all'interno di un recipiente, o della vaschetta raccogli-gocce.



1. Posizionare una tazza o un recipiente sotto la lancia acqua calda/vapore.

2. Azionare il tasto vapore, che inizierà così a lampeggiare ad indicare il riscaldamento della resistenza vapore; quando smetterà di lampeggiare avremo la temperatura idonea per l'erogazione.



3. Azionare nuovamente il tasto vapore per terminare l'erogazione del vapore.

4. Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per la preparazionedel cappuccino.

! Per garantire un miglior risultato nella preparazione del cappuccino, utilizzare latte freddo.

5. Immergere la lancia vapore nel latte da riscaldare e premere il tasto vapore, far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme la formazione di schiuma.

6. Per fermare l'erogazione del vapore premere nuovamente il tasto.

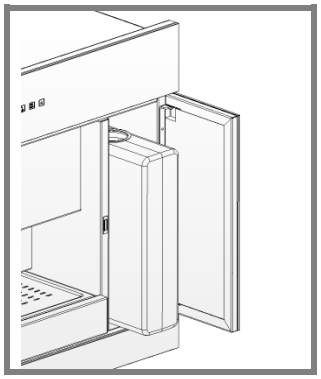
! Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.

! Dopo l'utilizzo, pulire la lancia vapore dai residui di latte o altro, adoperando un panno umido.

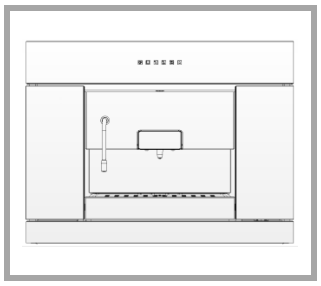
Pulizia generica

! La manutenzione e la pulizia devono essere effettuate preferibilmente a macchina fredda e scollegata dalla rete elettrica.

- Non immergere la macchina in acqua e non inserire i componenti in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia della stessa.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.



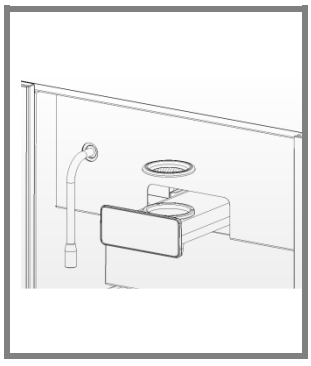
- Si consiglia di pulire frequentemente il serbatoio dell'acqua, provvedendo al ricambio dell'acqua dal suo interno.



- Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare un panno morbido inumidito con acqua.
- Pulire il vano di servizio ed il cassetto erogatore.

Pulizia del filtro cialda

Pulire periodicamente il filtro porta cialda sul cassetto erogatore. Il filtro viene trattenuto sul cassetto da una zona magnetica è sufficiente una leggera trazione per liberarlo dalla sede.

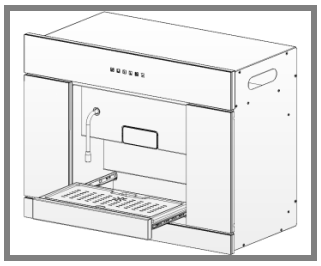


Il cassetto porta cialda NON può essere estratto per la pulizia. E' possibile pulire il filtro caffè sollevandolo dalla sede magnetica con una leggera trazione. Terminate le operazioni di pulizia riposizionare il filtro sul cassetto porta cialda.

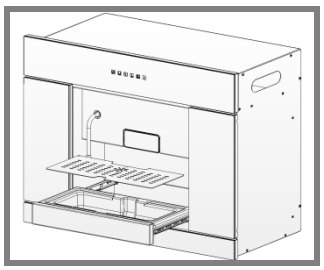
Pulizia vaschetta di scarico e griglia porta tazze

! Pulire periodicamente il vano di servizio con un panno umido, togliendo periodicamente residui di polvere di caffè o altri corpi estranei, dalle guide della vaschetta di scarico.

! Si consiglia di svuotare e pulire periodicamente la vaschetta raccogli gocce.



1. Estrarre il cassetto facendolo scorrere sulle guide a fine corsa.



2. Si può estrarre la sola griglia porta tazze sollevandola dalla sede; oppure estrarre il cassetto con la griglia.

3. Sollevare la vaschetta raccogli gocce come visibile in figura, svuotarla e pulirla. Terminate le operazioni di pulizia, riposizionare correttamente la vaschetta e la griglia.

Pulizia pannello comandi

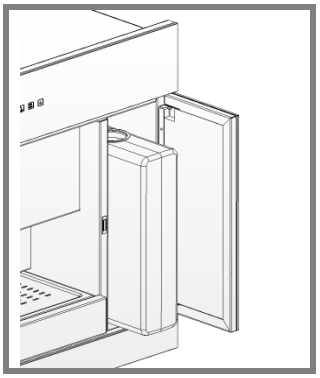
Pulire periodicamente con un panno umido il vetro comandi, in modo da mantenere pulita la zona sensibile al tatto. La zona sensibile al tatto è quella illuminata.

Filtroacqua aterminale.

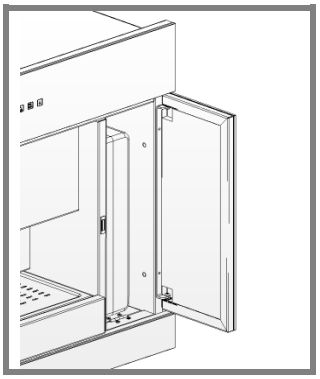
Il filtro acqua è del tipo a terminale a rete da 500 micron. Questo filtro non ha una funzione di depurazione, ma evita che residui o corpi estranei possano entrare nel circuito idraulico.

Il filtro acqua dovrà essere sostituito se presenta calcificazione esterna o se risulta danneggiato.

Sostituzione filtro acqua



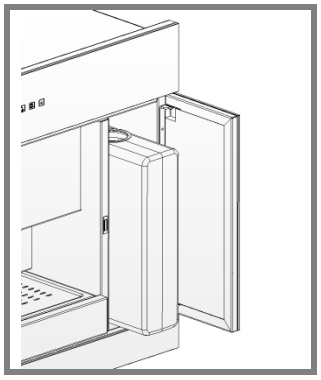
1. Aprire lo sportello destro ed estrarre il serbatoio dell'acqua. Estrarre il tappo tanica con i due tubi di carico e scarico.
2. Il filtro deve essere innestato sul tubo di carico (più lungo).



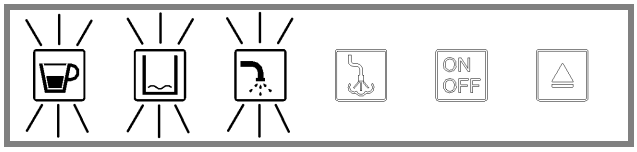
3. Reinserire i tubi con il nuovo filtro, chiudere il tappo ed inserire la tanica nel suo vano.

Programma di decalcificazione

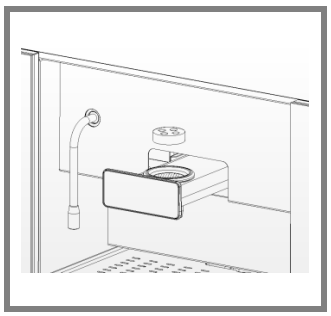
Benché la macchina sia dotata di sistema automatico di svuotamento dei circuiti, e di lubrificazione degli stessi, atti ad evitare la formazione di calcaree al suo interno, la stessa è comunque dotata di un programma specifico per una eventuale necessità di decalcificazione del suo circuito. Questo programma permette l'azionamento della pompa per la circolazione della soluzione decalcificante in assenza di riscaldamento delle resistenze riscaldanti di entrambi i gruppi caffè e vapore.



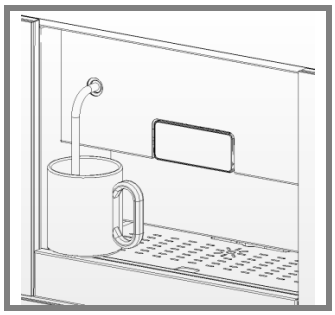
1. Inserire nella tanica una soluzione di acqua ed acido citrico (vendibile in qualsiasi sanitaria) o qualsiasi altro prodotto commerciale destinato all'uso.
2. Tenere premuto per 10 secondi il tasto di segnalazione "vuoto tanica".



3. Al termine dei 10 secondi si attiverà il lampeggiamento contemporaneo dei tasti di "caffè", "vuoto tanica" e "acqua calda".



4. A questo punto è possibile comandare l'erogazione della soluzione decalcificante dal gruppo caffè, previo inserimento della "finta cialda" in dotazione.



5. Oppure selezionare l'erogazione dell'acqua calda per decalcificare dalla lancia vapore.

Al termine dell'erogazione della soluzione decalcificante (almeno 1,5 lt), effettuare un erogazione di altrettanta quantità di acqua pulita, per eliminare i residui di soluzione decalcificante dai circuiti.

Problemi	Possibili cause	Rimedi
La macchina non si accende	La macchina non è collegata alla rete elettrica.	Verificare il collegamento alla rete elettrica.
	Non è attivato l'interruttore generale su "ON" (1).	Attivare l'interruttore.
	Si è bruciato il fusibile di sicurezza nella presa del cavo di alimentazione.	Chiamare l'assistenza tecnica.
Erogazione assente dopo la selezione del tasto.	La macchina è entrata in stand-by.	Premere il tasto On/Off del quadro comandi.
	Si è attivata la segnalazione del "vuoto tanica"	Riempire il serbatoio dell'acqua.
Non fuoriesce acqua calda o vapore dalla "lancia".	La resistenza riscaldante del gruppo erogatore non ha ancora raggiunto la temperatura di esercizio	Attendere che la spia del servizio comandato (acqua calda o vapore) smetta di lampeggiare.
	Tubo vapore ostruito.	Eseguire dapprima una pulizia con acqua calda e detergente del solo tubo vapore.
		Eseguire un ciclo di decalcificazione.
Erogazione scarsa o assente	Erronea posizione del tubo di pescaggio all'interno della tanica acqua.	Verificare la corretta posizione fino al fondo della tanica.
	Formazione di concrezione calcarea all'interno del circuito.	Eseguire un ciclo di decalcificazione con prodotti idonei.
Il caffè fuoriesce all'esterno del cassetto porta cialda.	Cialda fuori sede.	Posizionare correttamente la cialda.
	Filtro metallico otturato	Estrarre il filtro dal cassetto e lavarlo.
Esce acqua dalla vaschetta raccogli gocce.	Vaschetta raccogli gocce troppo piena.	Estrarre la vaschetta e svuotarla.

Destinazione d'uso

- La macchina per caffè è stata realizzata per l'impiego domestico.
- E' vietato apportare modifiche tecniche ed ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano!
- La macchina per caffè deve essere utilizzata solo da adulti in condizioni psico-fisiche non alterate.

Alimentazione di corrente

- Allacciare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata.
- La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

Cavo di alimentazione

- Non usare la macchina per caffè se il cavo di alimentazione è difettoso.
- Non far passare il cavo di alimentazione su bordi taglienti, sopra oggetti o superfici molto calde e proteggerlo dalla presenza di liquidi.
- Non estrarre la spina tirandola per il cavo.
- Non toccare il cavo di alimentazione o la spina con mani o piedi bagnati.

Protezione delle persone

- Assicurarsi che nessun bambino abbia la possibilità di giocare con la macchina per caffè. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici.
- Non lasciare i materiali utilizzati per imballare la macchina alla portata dei bambini.

Pericolo di ustioni

- Non dirigere contro se stessi o altri il getto di vapore surriscaldato o quello dell'acqua calda: pericolo di scottature.
- Non inserire oggetti attraverso le aperture dell'apparecchio.

Spazio per l'installazione, l'uso e la manutenzione

- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con una presa di corrente facilmente accessibile.
- Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme aperte, per evitare danni.
- Porre a 10 cm di distanza da pareti e piastre di cottura.
- Non tenere la macchina a temperature inferiori a 0°C, il gelo può danneggiare la macchina.
- La presa di corrente deve essere raggiungibile in caso di necessità.

Pulizia

- Prima di pulire la macchina, è indispensabile posizionare l'interruttore generale su "0" e poi staccare la spina dalla presa di corrente.
- Aspettare che la macchina si raffreddi.
- Non immergere la macchina in acqua! Impedire che venga bagnata con getti d'acqua.
- Non cercare di aprire la macchina per accedere alle parti interne.

Riparazioni /Manutenzione

- Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto, staccare subito la spina dalla presa di corrente. Mai mettere in funzione una macchina difettosa.
- Solo i centri di assistenza autorizzati possono eseguire interventi di riparazione.
- Nel caso di interventi o riparazioni non eseguiti da centri di assistenza non autorizzati, si declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose.

Antincendio

In caso di incendio, utilizzare estintori ad anidride carbonica (Co2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

Smaltimento

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, nr. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti", il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà , pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile all'ambiente, contribuisce ad evitare possibili effetti nocivi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta

l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente, comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Summary

Installation(pag.2-3)

- Positioning
- Built-in
- Ventilation
- Centering and fixing
- Electrical connection
- Attaching the powercord

Characteristics(pag.4)

- Data plate
- ESE standard pods
- Automaticemptyingsystem
- Lubricationsystem
- Energy Saving System

Appliance description(pag.5)

- Assembly view
- User Interface

Start and use(pag.6-8)

- First lighting
- Loading of the circuit
- Water filter
- Coffee brewing
- Hot water brewing
- Steambrewing

Care and maintenance (pag.9-10)

- General cleaning
- User interfacecleaning
- Cleaning of the driptray
- Cleaning of the podfilter
- Water filtermaintenance
- Descalinprogram

Problems – Causes- Remedies(pag.11)

Precautions and tips(pag.12)

!It is important to keep this manual for easy reference at all times. If sold, transferred or moved, make sure that the instruction manual accompanies the appliance to inform the new owner on the operation and its warnings.

! Read the instructions carefully: they contain vital information on installation, use and safety.

Positioning

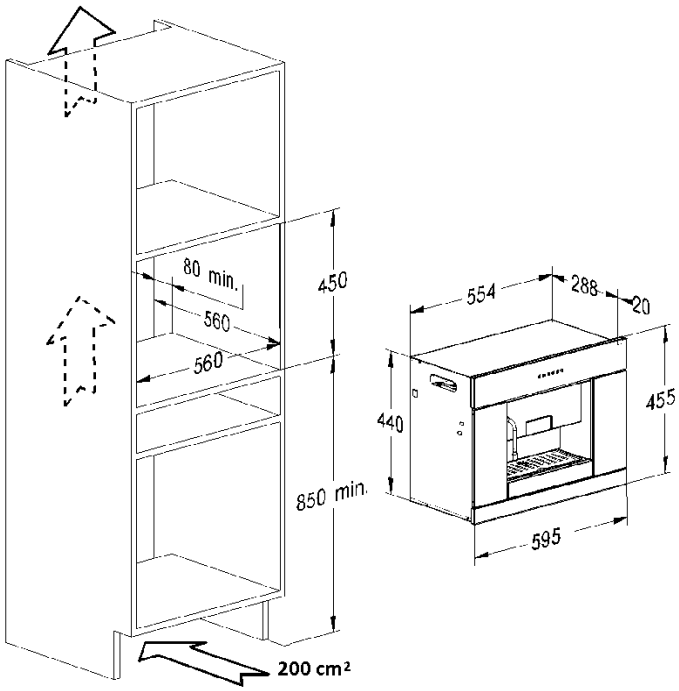
! The packaging are dangerous and should be kept away from children and disposed of according to the regulations for recycling (see "Precautions and tips").

! The appliance must be installed according to these instructions and by qualified personnel. Incorrect installation may cause harm to people, animals and / or property.

Built-in

To ensure the proper functioning of the device it is necessary that the cabinet has suitable characteristics:

- The panels adjacent to the coffee machine must be of heat resistant material;
- In the case of veneer wooden furniture, the glue must be resistant to a temperature of 100 °C and must be resistant to the action of steam;
- For embedding of the coffee machine in any type of installation, the cabinet must have the following dimensions:



! Once the unit is built-in, there must be no possible contact with electrical parts. The consumer declaration indicated on the data plate weredetermined with this type of installation.

Aeration

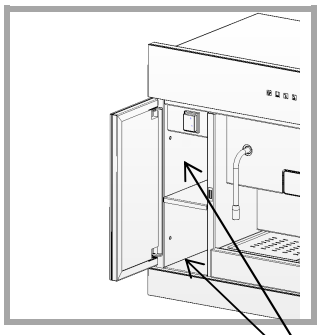
To ensure good aeration, remove the rear wall of the compartment. It is preferable to install the coffee machine so it rests on a continuous surface that has an opening on the base of at least: 45 X 540 mm.

Centring and mounting

To centre the coffee machine, position the spaces in order to align the external structure of the machine with the cabinet.

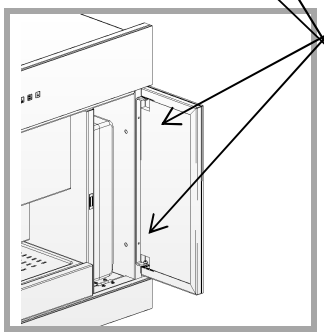
- Also make sure that the cabinet of installation for the appliance, has openings towards the floor and towards the wall, allowing the free circulation of an air flow, necessary for the heat dissipation of the appliance.

! Fix the appliance so as to ensure its perfect stability.



To fix the appliance to the cabinet, proceed as follows:

- open the side doors to access the mounting holes;
- open the envelope provided with the mounting kit;



- tighten the 2 screws in the 2 holes in the side panels (left and right).

After fixing the machine to the cabinet, top up the water tank and place the drip tray closing the drawer.

Electrical connection

! The coffee machines equipped with prong power cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance.

!The installer is responsible for the correct electrical connection and compliance with safety standards.

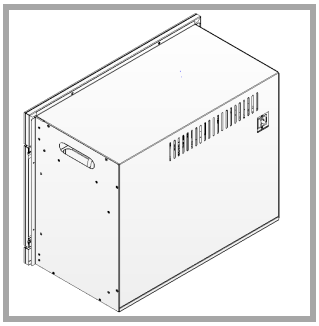
Before making the connection to the mains, make sure that:

- the socket is earthed and complies with safety standard;
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate;
- the supply voltage must been within the values indicated on the data plate;
- the socket must be compatible with the plug of the appliance. Otherwise, replace the socket or the plug; do not use extension cords or multiple sockets.

!The power cord must not be bent or compressed.

! The power cable must be checked regularly and if necessary replaced by authorized technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.



- the power cord must first be fixed on the appropriate place in the back of the unit.
- Insert the plug into the socket.

The power supply cable must be positioned so that at no point is affected by operating temperatures that exceed of 50 °C the ambient temperature.

Data plate

• Supply voltage	220VAC
• Nominalabsorption	1040W
• Frame material	Metal
• Dimensions (LxHxD) mm, packaging excluded	593 x 454 x 308
• Weight (kg), with empty tank	19 kg
• Lenght of the power cord	1,5 mt
• User interface	Touch buttons on glass, backlit
• Water tank	Removed from the front
• Water capacity	2,5 lt
• Temperature control	Electronic with NTC probe
• Pump pressure	20 bar
• Water heatingsystem	With heatexchanger
• Steam production system	With independtheatexchanger
• Safetydevice for dispensing	Valve operated in the presence of the pod
• Safetydevice temperature	Thermostat with manual reset

Appliance complies with standards EC 2006/95 and EC 2004/108.

Pods in filter paper standard E.S.E.

The dispensing unit of this machine is suitable to dispense: espresso, tea, barley, etc., in standard pods ESE (Easy Serving Espresso).

The group allows you to use pods of 44mm with 7 gr. of coffee powder standard E.S.E. (single dose quantity).

Use different sizes of pods, does not guarantee a good supply.

System about emptying of exchangers

The appliance has been designed with a hydraulic system that allows emptying the exchangers coffee about the water vapor remaining at the end of each disbursement.
The advantage of this system, it is to not have the hydraulic circuit in pressure and in temperature when the machine is in stand-by, that to prevent the calcification of the water in the ducts.

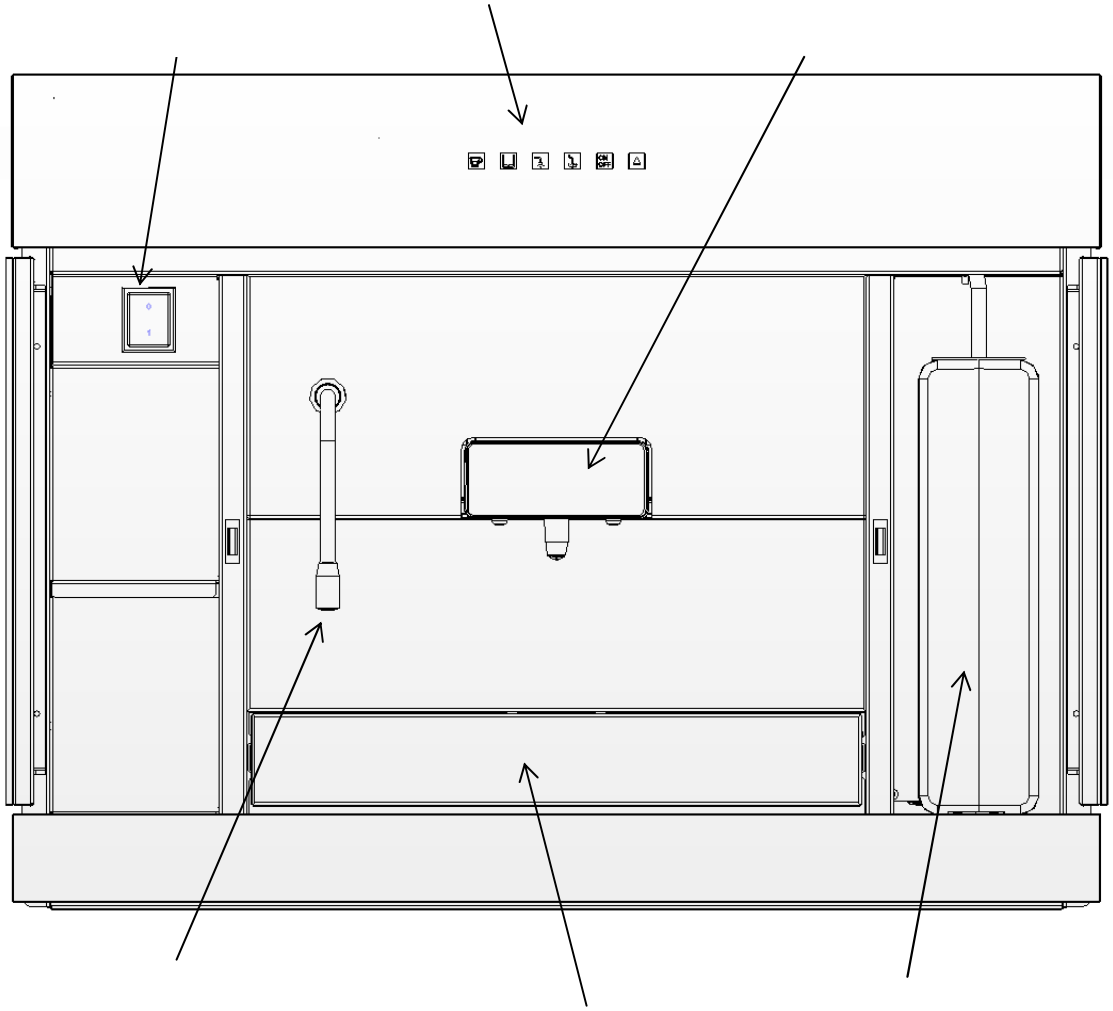
Lubrication system of the heat exchanger coffee

The hydraulic connections of the appliance, were made so as to discharge the internal pressure of the exchanger coffee, recovering the fatty residues of disbursements, this allows a continuous lubrication of internal ducts, by protecting them against limescale.

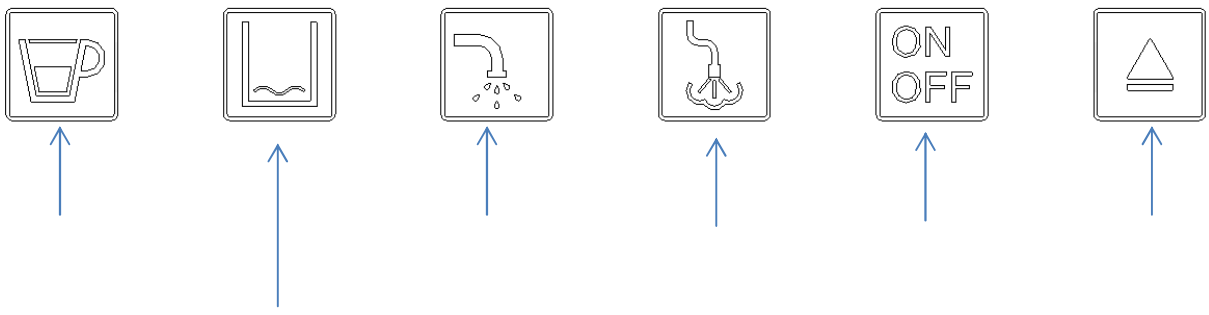
Automatic switch-off system ESS (Energy Saving System)

An electronic control timer, turns off the heat exchanger steam if not occur disbursements of these for 5 minutes. To dispense steam, we will have to select the steam button and wait until the temperature reaches the optimal level of provision.
Also, if you are not using the unit for 15 minutes, the unit automatically goes into stand-by mode (functions and lights off, remains active illumination at low intensity of the control panel).

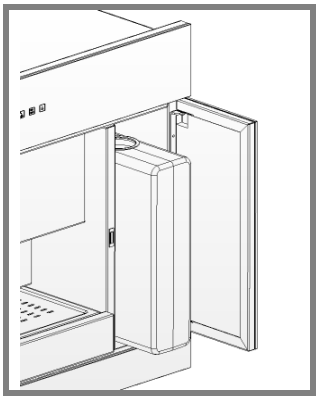
Assembly view



Control panel



Before starting the appliance, check the tools supplied with the same and described in this manual.

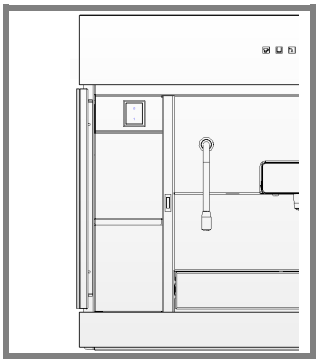


3. Take the tank, rinse and fill with fresh water.
4. Refilled the tank, and after having closed with the stopper containing the charging hoses, place it inside its compartment.

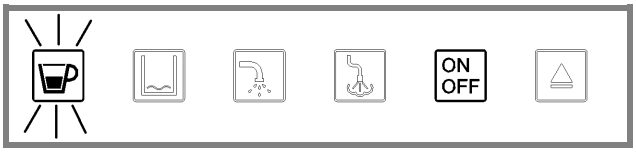
!Fill the tank always and only with water at ambient temperature and not carbonated. Hot water or other liquids may damage the tank and the machine.

! When you first start the appliance, delivering at least two cups of hot water (from the compartment using the special pods disc supplied with the machine) to allow complete filling of the hydraulic circuit.

First start

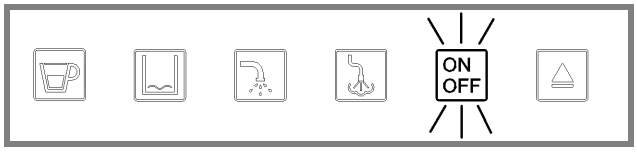


Open the left side panel to access the main switch to position ON (1).

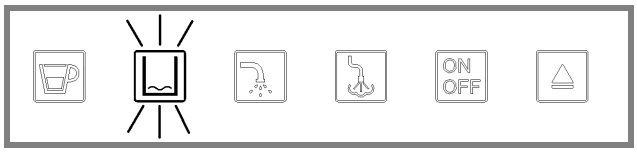


The machine is in the heating phase, the LEDs light up and the coffee button flashes.

! The appliance can be brought in stand-by, in this condition the machine is off, it works just the push-button controls, while groups coffee and steam and the led lighting does not feed.



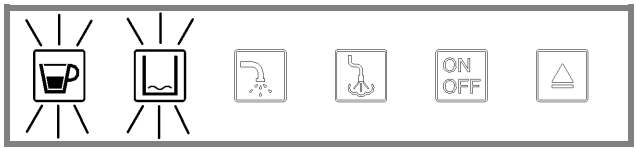
We can stop the appliance from the control with on-off button, the leds turn off and the keypad is illuminated at low intensity.



- In the case of empty tank, or low level of water, the light "empty tank" will flash, and will not be enabled any type of dispensing;
- Quando il serbatoio è riempito di nuovo, l'apparecchio tornerà al suo normale funzionamento, e l'indicatore luminoso smette di lampeggiare.

Loading of the hydraulic circuit

! Before first use, or after long periods of inactivity, if the water tank has been completely emptied it is necessary to prime the circuit of the appliance.
In addition, the circuit must be loaded if flashes the indicator of the empty tank , so as to eliminate any air bubbles.



To load the circuit, make a dispensing without pods, closing the drawer and press the brew button. Wait until the group enters under pressure (about 8 seconds) and stop the dispensing.

To verify that the charging circuit has been carried out correctly, press the hot water button and wait for the water drainage from the spout (directing the spear out of a cup or on the drip tray).

When are finish the operations described above, the machine is ready for use.

To brew coffee, hot water or steam, and properly use the appliance, carefully follow the instructions below in the following pages.

Dispensing espresso or long coffee

The appliance is designed to dispense espresso. You cannot change the output parameters.
To brew espresso coffee at the desired dose, just select the button and wait for the dispensing reaches the desired quantity; a new press on the button will stop the dispensing.

Temperature control

The brewing group is managed by an electronic control that ensures dispensing of coffee and hot water at optimum temperature.
If the dispensing temperature undergoes significant changes, the led will flash until the restoration of the pre-set working conditions.

Coffee group

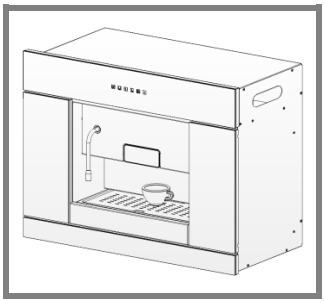
The coffee group compresses the coffee pod in an infusion chamber, ensuring a perfect seal and pressure needed to brew coffee.
After dispensing the coffee, an electronic control, prevents the opening of the group before the pressure in the infusion chamber is reset, therefore, the drawer opening occurs only in conditions of safety.

Safety valve of the pod presence

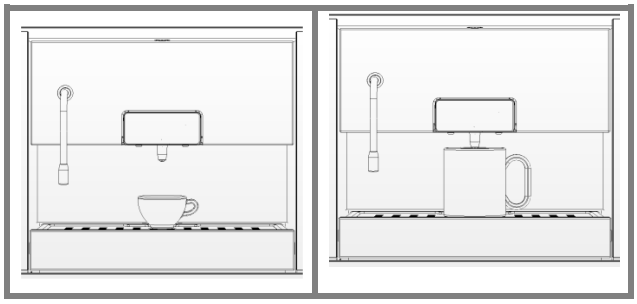
A safety valve located on the dispensing unit, prevents the brewing if the pod is not placed on the filter.

Coffee brewing

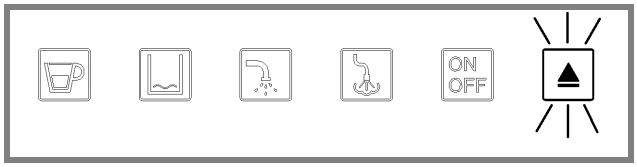
! Before dispensing the coffee, make sure that the water tank is full and the coffee dispensing button is not flashing.



Place the cup on the central reference of metal grid.



The shape and size of the coffee dispensing nozzle, allows to adapt to different sizes of cups or glasses.



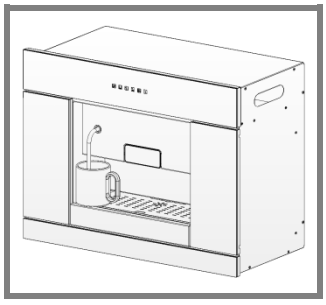
To open the pods drawer press the open button drawer and place the single-serving pod on the filter drawer. An electronic controller checks the position of the drawer and open or close the drive with the same button.

Hot Water dispensing

!At the beginning of dispensing, they can short spurts of hot water. The lance wand may reach high temperatures: do not touch it directly with your hands.

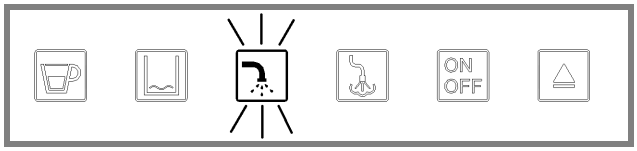
Before dispensing hot water, check that the led does not blink, in case wait until the temperature has stabilized.

For the dispensing of hot water, proceed as follows:



4. Place a cup, or any other container under the spout dispensing.

5. Press the button to start the hot water supply.



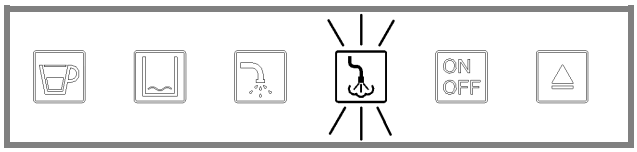
6. Push the button again to stop the hot water dispensing.

EN

! The hydraulic circuit of the appliance allows to dispense water at a controlled temperature, using the same lance also for dispensing the steam.

Steam dispensing / Preparation of cappuccino

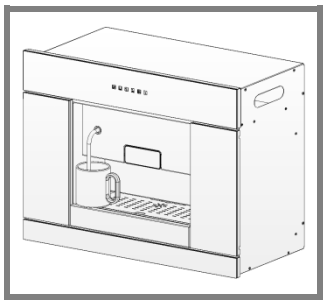
When we turn on the coffee machine, the steam group remains off. To produce steam, we will necessarily press the "steam indicator" to turn it on and warm it up.



If the steam is not used for 5 minutes, its operation is automatically disabled (Energy Saving System), until the user press a new selection.

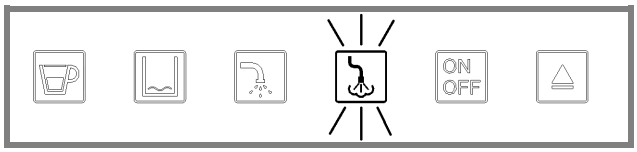
The steam can be used to "mount" the milk for cappuccino, but also for the heating of beverages.

! Risk of scalding! Dispensing may be preceded by short sprays of hot water. The lance wand may reach high temperatures: do not touch it directly with your hands, and force the water direction into a container, or the drip tray.



7. Place a cup or a jug under the spout of hot water / steam.

8. Push the steam button, which will start flashing to indicate that the resistance is started for the heating, and will stop flashing when the temperature suitable for the dispensing.



9. Push the steam button again to end the steam.
10. Fill with cold milk 1/3 of the container you want to use for the preparation of cappuccino.

!For best results when preparing a cappuccino, use cold milk.

11. Immerse the steam wand into the milk to heat and press the steam button, turn the container with slow movements from the bottom up to make uniform foaming.
12. To stop the steam press the button again.

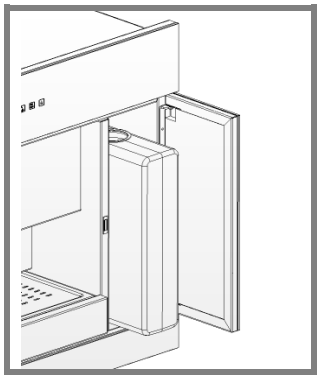
!The same system can be used for heating other beverages.

!After use, clean the steam wand to remove residual milk or other, using a damp cloth.

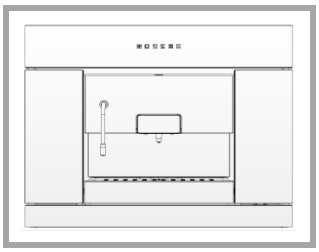
General cleaning

!The maintenance and cleaning should be carried out preferably typed cold and disconnected from the mains.

- Do not immerse the appliance in water and do not place parts in the dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning and maintenance.
- Do not dry the appliance and / or its components using a microwave and / or conventional oven.



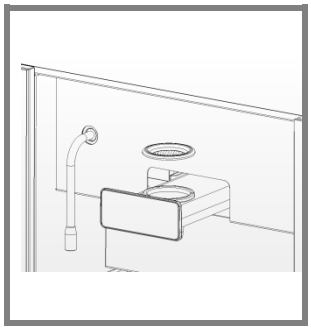
- It is advisable to frequently clean the water tank, providing to change the water from the inside.



- To clean the unit, use a soft cloth dampened with water.
- Clean the service area and the dispenser drawer.

Cleaning of the pods filter

Periodically clean the pods filter and it housing on the drawer. The filter is held on the drawer by a magnetic zone, just a slight pull to free it from its seat.

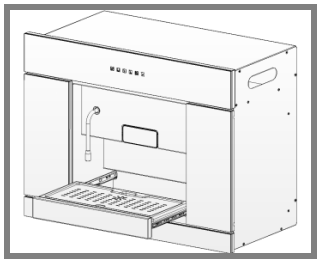


The pods drawer can NOT be removed for cleaning. And 'possible to clean the coffee filter by lifting it from his housing with a slight magnetic pull. Terminate the cleaning operations re-insert the filter on the pods drawer.

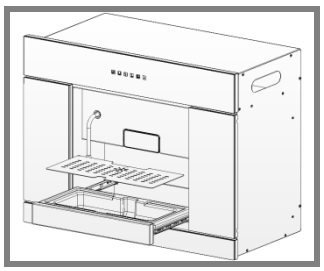
Cleaning of the drip tray and grid

! Periodically clean the service area with a damp cloth periodically by removing residues of ground coffee or other foreign matter from the guides of the drain pan.

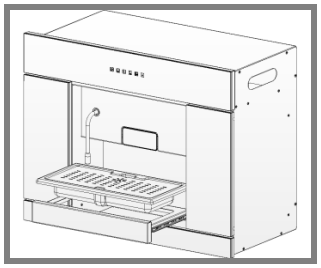
! It is recommended that you empty and clean the drip tray periodically.



4. Pull out the tray and slide it onto the rails all the way.



5. You can remove the single grid for cups by lifting it from its housing, or pull out the drip tray with the grid.



6. Lift the drip tray as shown in the figure, empty and clean. Once you have finished cleaning, re-insert the drip tray and grill correctly.

Control panel cleaning

Periodically clean with a damp cloth the glass control panel, so as to keep the area clean touch-sensitive. The touch-sensitive area is illuminated.

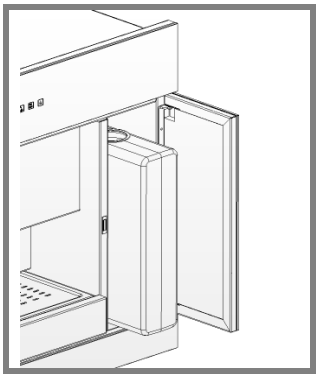
EN

Water filter in the terminal.

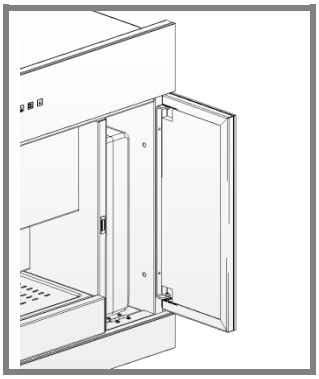
The water filter is of the type with a network terminal 500 micron. This filter has not a function of purification, but avoids that residues or foreign bodies enter the hydraulic circuit.

The water filter should be replaced if it shows calcification outside or if it is damaged.

Replace the water filter.



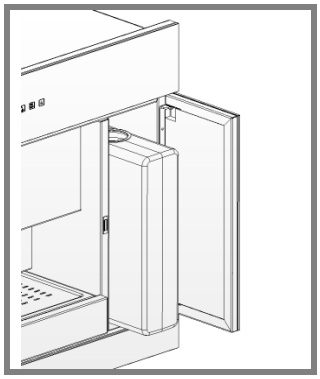
4. Open the right door and remove the water tank. Extract the tank cap with the two pipes for loading and unloading.
5. The filter must be plugged into the inlet hose (longer).



6. Insert the tube with the new filter, close the cap and insert the tank into its compartment.

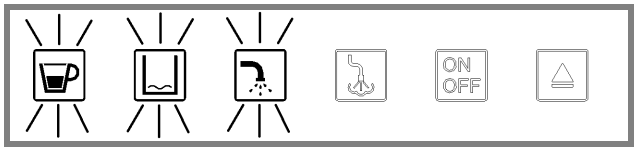
Descaling program

Although the appliance is equipped with automatic emptying of the circuits, and lubrication of the same, used to avoid the formation of limestone on the inside, the same is however equipped with a specific program for a possible need for descaling of its circuit. This program allows the actuation of the pump for the circulation of the descaling solution in the absence of heating of the heating resistances of both groups coffee and steam.

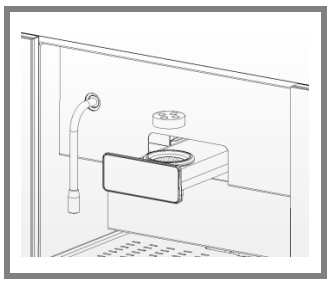


6. Insert into the tank a solution of water and citric acid (salable in any health shop) or any other commercial product intended for use.

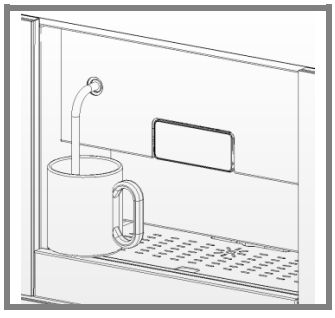
7. Hold the pressure for 10 seconds on the indicator button "empty tank".



8. At the end of the 10 seconds it will be the simultaneous flashing of the keys of "coffee", "empty tank" and "hot water".



9. At this point it is possible to start the flow of descaling solution from the coffee group, after inserting the "plastic pod" in the pods drawer.



10. Or select the hot water dispensing to descale the steam wand.

After dispensing the descaling solution (at least 1.5 liters), make a dispensing of the same amount of clean water to eliminate residues of descaling solution from the circuit.

Problems	Possiblecauses	Remedies
The appliance does not turn on	The appliance is not connected to the mains.	Check the connection to the mains.
	It is not put the switch to "ON" (1).	Activate the switch.
	It has blown fuse in the plug of the power cord.	Call technicalsupport.
Dispensing absent after the key selection.	The appliance has entered stand-by mode.	Press the On/Off button on the control panel.
	It is indicated the "empty tank"	Fill the water tank.
No dispense hot water or steam from the "spear".	The heating element of the brew group has not yet reached its operating temperature	Wait until the service light interested (hot water or steam) to stop blinking.
	Steam pipe clogged.	First make a cleaning with hot water and detergent only the steam tube.
		Perform a descalingcycle.
Dispensingscarce or absent.	Erroneous position of the suction tube inside the tank water.	Check the correct position of the pipe into the bottom of the tank.
	Formation of calcareous concretion in the circuit.	Perform a descaling cycle with suitable products.
The coffee runs out of the pods drawer.	Coffee podsoffsite.	Correctly position the pod.
	Metal filterclogged.	Remove the filter from the drawer and wash it.
Water comes out from the drip tray.	Drip tray is too full.	Remove drip tray and empty it.

EN

Intended Use

- The coffee machine has been designed for domestic use.
- It's prohibited make technical modifications and any illegal use, because of the risks they pose!
- The coffee machine must only be used by adults with mental and physical capacities.

Power supply

- Connect the coffee machine only to a suitable outlet.
- The voltage must correspond to that shown on the rating plate.

Powercord

- Do not use the coffee machine if the power cord is defective.
- Do not route the power cord over sharp edges or over hot objects or surfaces and to protect it from the presence of liquids.
- Do not remove the plug by pulling on the cable.
- Do not touch the power cord or plug with wet hands or feet.

Protection of persons

- Make sure that no child has the opportunity to play with the coffee machine. Children are not aware of the risks associated with household appliances.
- Do not leave the materials used to pack the appliance within reach of children.

Risk of burns

- Do not point to themselves or others, the jet of hot steam or the hot water: and scalding.
- Do not insert objects through openings of the appliance.

Space for installation, use and maintenance

- Do not block the vents and heat dissipation.
- Choose for the built-in an housing adequately lit, clean and with a socket that is easily accessible.
- Do not place the machine on very hot surfaces or near open flames to prevent damage.
- Install the appliance at least 10 cm away from walls and cooking surfaces.
- Do not keep the machine at temperatures below 0 °C, frost can damage the appliance.
- The power outlet must be accessible in case of need.

Cleaning

- Before cleaning the appliance, it is mandatory to place the main switch to "0" (off) and then unplug it from the electrical outlet.
- Wait for the machine to cool down.
- Do not immerse the machine in water! Prevent it from being wet with water jets.
- Do not try to open the machine to gain access to internal parts.

Repairs / Maintenance

- In case of failure, problems or a suspected defect, immediately remove the plug from the socket. Neverattempt to operate a faulty machine.
- Only authorized service centers can perform repairs.
- In the case of repairs or other work not performed by non-authorized service centers, the producer not assume no responsibility for any damage to persons or property.

Firefighting

In case of fire, use carbon dioxide extinguishers (CO_2). Do not use water or powder extinguishers.

Disposal

Pursuant to art . 13 of Legislative Decree 25 July 2005 , nr. 151 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment and the disposal of waste", the symbol of the bin wheelie strikethrough on the product or on its packaging indicates that this product at the end of its life must be collected separately from other waste. The user must therefore dispose of the equipment at the end of its useful life of separate collection of electronic and electrical waste or returned to the dealer when purchasing a new equivalent equipment. The separate collection for the start of your old appliance for recycling, treatment and disposal compatible environment, helps to avoid possible harmful effects on the environment and on health and promotes the reuse and/or recycling of materials it is made of. Improper disposal of the product by the user, involves the application of administrative sanctions provided by law.